

Гриль контактный FIMAR PE50M

Контактный гриль **FIMAR PE50M** предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей, а также для приготовления стейков, гамбургеров и горячих сэндвичей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена нагревательными элементами, контактирующими с плитами для обеспечения лучшей проводимости. Рифленая поверхность создает аппетитную хрустящую корочку. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



Особенности:

- Термостат
- Предохранительный термостат
- Жарочная плита с пескоструйной обработкой
- Верхняя плита с автоматической балансировкой

Цена: 51880 руб.

Характеристики	
Высота	от 200 до 520 мм
Ширина	620 мм
Глубина	360 мм
Мощность	3.4 кВт
Напряжение	220 В, 380 В
Объем упаковки	0,118 м3
Вес (с упаковкой)	40 кг
Вес (без упаковки)	33 кг
Габариты в упаковке	690x450x380 мм
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Страна-производитель	Италия
Количество зон нагрева	2
Структура нижней поверхности	одна гладкая, одна рифленая
Материал жарочной поверхности	чугун
Структура верхней поверхности	рифленая
Размер нижней рабочей поверхности	520x230 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23